



Liebe Gäste,

als Teil des VNP Verein Naturschutzpark Lüneburger Heide haben wir uns das Ziel gesetzt, so gut es geht und so viele Produkte wie möglich aus eigener Herstellung zu verarbeiten. Angefangen bei den Heidschnucken und den „Wilseder Roten“-Rindern über Buchweizen, Dinkel und Gemüse von unserem Schulbauernhof, Wild aus heimischer Jagd, Forelle der Saibling aus Bispingen bis hin zu frischem Brot von unserem Bäcker – all diese Erzeugnisse kommen aus der Region und werden in unseren Gastronomien angeboten. Regionalität, Kreativität und handwerkliches Können spiegeln sich in unserer Speisekarte wieder.

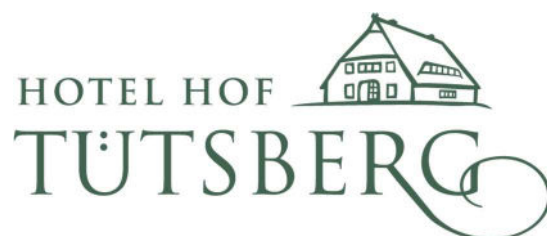
Viele Partnerbetriebe, wie Metzgereien, Bäckereien, Landwirte und Großhändler teilen unsere Philosophie und kooperieren mit uns.

Dieses Netzwerk sorgt für kurze Lieferwege, Qualität und Frische.

Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen und Sie für ein paar genüssliche Augenblicke aus dem Alltag zu entführen.

Wir wünschen Ihnen unvergessliche Stunden.

Ihr Hotel Hof Tütsberg



Unsere Heidländer-Produkte

Der VNP widmet sich seit über 115 Jahren dem Erhalt und der Pflege seiner Flächen im Naturschutzgebiet Lüneburger Heide und betreibt hier mit seiner GmbH auch gastronomische Betriebe.

Egal ob Zimmer, Restaurant oder Lebensmittel – wir legen Wert auf Regionalität, Saisonalität und Wertigkeit, damit Sie Ihren Aufenthalt bei uns genießen. Probieren Sie Heidländer-Produkte in unseren Häusern und nehmen Sie einen Vorrat für zu Hause mit.



Heidschnucken Produkte

Unser Heidschnucken Fleisch stammt ausschließlich aus den Herden des VNP. Im Naturschutzgebiet beweiden 6 Herden die Heideflächen und legen hierbei täglich 12 km im Durchschnitt zurück. Deshalb haben sie ein sehr zartes, fett- und cholesterinarmes Fleisch. Geschlachtet werden die Tiere nur wenige Kilometer von ihren Ställen entfernt in der kleinen Landschlachtereier Meyer in Behringen.

Buchweizenmehl

Buchweizen ist eine regionale Ackerfrucht, die auf den Flächen des VNP angebaut wird. Da wir auf Pestizide verzichten, können auf unseren Flächen neben den eigentlichen Ackerfrüchten auch bedrohte Ackerwildkräuter wie der Lämmersalat oder der Saathohlzahn wachsen.

Wildprodukte

Unsere Produkte von Reh-, Rot- und Schwarzwild stammen aus heimischen Revieren. Die Wildtiere werden sofort, nachdem sie erlegt wurden, in einen speziellen Betrieb zur Wildbret Verarbeitung gefahren. Nach dem professionellen Zerwirken bekommt der VNP die Produkte küchenfertig zurück.

Schweine & Rinderspezialitäten

Auf unserem Schulbauernhof in Wilsede halten wir eine kleine Herde glücklicher Schweine, einer Kreuzung aus Edelschwein und Duroc. Weiterhin nutzen wir das „Wilseder Rote“, eine Kreuzung aus Galloway & Shorthorn Rind für die Landschaftspflege der Heideflächen. Saisonal bieten wir Produkte aus ihrem Fleisch an, das durch die viele Bewegung fein marmoriert und besonders aromatisch ist.

SUPPEN & VORSPEISEN

Klassische Zwiebelsuppe vom „Wilseder Roten Rind“



1,3,8,9

Käsehaube | Kräuterbaguette

10,50 €

Cappuccino von Lauch, Curry, Zitronengras und Ingwer

1,3,8,11

Kaffir-Limette | Sesamblätterteig

9,00€

Knackiger Gartensalat

1, 7, 10

Gurke und Tomate | hausgemachtes Balsamico Dressing

Salatkerne und Croutons

8,50 €

Buchweizen Wrap gefüllt mit hausgebeiztem Saibling vom Grevenhof

1,3,4,8

Kräutercreme | Blattsalate | Kirschtomaten

Feldsalat mit Holunder-Balsamico Dressing

18,50 €

ohne Saibling

13,50 €

KLASSIKER VOM TÜTSBERG

Heidjer Stulle 1,3,10,14

frisch geröstetes Holzofenbrot | 2 Spiegeleier
zur Wahl mit
Katenschinken oder Käse vom Hofladen Lahde
18,50 €

Großer Gartensalat der Saison 1,7,10

Bunte Blattsalate der Saison | Tomate und Gurke
Hausgemachtes Balsamico-Dressing | Salatkerne und Croûtons
zur Wahl mit
gebratener Hähnchenbrust *oder* gebackener Falafel 4 Stück
18,90 €

Schnitzel vom Landschwein 1,3,8

mit Kartoffel-Specksalat | bunter Blattsalat der Saison
hausgemachtes Buttermilch Dressing
24,50 €

Heidschnucken Knipp 10

Bratkartoffeln | Gewürzgurke | Salat
20,50 €

Naturpark-Teller 9,14

Heidschnuckenbratwürstchen | Champignon-Zwiebelgemüse
Kartoffelschnee
Kleine Portion 19,50 €
Große Portion 22,50 €

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

Knusprig gebratene Heidschnucken Leber ^{1,8,9}



Kirschrotkohl | Champignon-Zwiebelgemüse
Kartoffel-Schnittlauch-Püree | Bratenjus

23,50€

Tütsberger Pulled Schnucken Burger ^{1,3,8,9}



Süß würziges Fleisch von der Heidschnucke im Kartoffel Bun
Zwiebel-Preiselbeermarmelade | Gewürz Mayonnaise
Marinierte Blattsalate | hausgemachte Pommes frites

19,50€

Rosa gebratener Heidschnuckenrücken mit Gremolata-Nuss-Crunch ^{1,7, 8, 9}



Crème vom Sellerie und geschmort | Pariser Kartoffeln | Rotweinsauce

37,50€

Heidschnucken Potpourri für 2 Personen ^{1,8,9}



Rosa gebratener Rücken | knusprige Leber | Bratwürste | Knipp
und frisches Düt und Dat aus der Küche nach Angebot
für

2 Personen 65,00€

1 Person 39,00€

HAUPTGANG FLEISCH

Gulasch vom „Wilseder Roten Rind“



Klassisch in Paprika, Zwiebel & Knoblauch geschmort
Champignon-Zwiebel Gemüse | Kartoffel-Schnittlauch-Püree

26,50€

Kleine Schnitzel vom Wildschwein aus eigener Jagd



mit Gewürzbrot paniert | Kirschrotkohl | Heide Kartoffel

Rotweinsauce

27,50€

Rosa gebraten Barbarie Entenbrust

1,9

Zwiebel-Preiselbeermarmelade | Bratapfelcreme | Heide Kartoffeln | Pflaumensoße

28,90€

HAUPTGANG FISCH

von der Forellenteichwirtschaft Grevenhof in Bispingen

Saiblings Filet



in Weißwein-Butter Emulsion gegart

Wildkräuter-Buchweizen-Risotto | Rote-Beete-Gel | Gepuffter Parmesan

32,00€

VEGETARISCH | VEGAN

Grünkohl Lasagne 1,8

Käsesauce | gebackene Zwiebeln

21,50 €

Vegane Haxe vom Saitan 1,9,10

Pastinake | Lauwarmes Kraut

Heide Kartoffeln | Vegane Jus

23,90 €

DER SÜSSE SCHLUSS

Hausgemachtes Mousse 3,8

im Weckgläschen mit Früchten

6,50 €

Heidehonig Parfait 1,3,8

Gewürzkompott von Birnen | Buchweizenwaffel

12,50€

Norddeutsche Käseauswahl 1,8

Feigensenf | Brotauswahl

14,50 €

FÜR UNSERE JUNGEN GÄSTE

Kleines Schnitzel vom Landschwein ^{1,5}

Gemüse | Pommes

7,30 €

Pommes Frites

Ketchup | Mayo

5,50 €

Nudeln mit Tomatensoße ¹

5,50 €

3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus ⁵

6,90 €

6er Chicken Nuggets mit Pommes ^{1,3}

Ketchup | Mayo

7,50 €

1 Kugel Eis mit Sahne | Schokosoße | Smarties ^{1,5,8}

Vanille | Schokolade | Erdbeer | Walnuss | Straccietella | Zitrone

2,30 €

APERITIF

MIT ALKOHOL

Delsecco 0,1 l 5,50 €
Secco aus Rivaner & Goldmuskateller

Heide Kir_b 0,1 l 5,90 €
Secco mit Brombeerlikör

Aperol Spritz_b 0,2 l 7,50 €
Aperol, Secco, Sprudel

Tütsberg Spritz 0,2 l 7,50 €
Heideblütensirup, Secco, Sprudel

Andalö Spritz_{b,f} 0,2 l 7,50 €
Sanddorn Likör, Secco; Sprudel

Alkoholfrei

Appléritif 0,1 l 5,50 €
Prickelnder, fruchtiger Apfelsaft in Bio-Qualität

Zero Heide Kir 0,1 l 5,50 €
Prickelnder Bio-Traubensaft & Heideblütensirup

Zero Orange Spritz_b 0,2 l 6,90 €
Zero Secco, Orange Spritz, Sprudel

Zero Tütsberg Spritz 0,2 l 6,90 €
Heideblütensirup, Zero Secco, Sprudel

Zero Apfel Spritz 0,2 l 6,90 €
Holunderblütensirup, Zero Secco, Bio-Apfelsaft

BIERE

FRISCH VOM FASS

Detmolder „Thusnelda“ Pils	0,3 l	4,20 €	0,4 l	5,50 €
Detmolder Landbier Dunkel	0,3 l	4,20 €	0,4 l	5,50 €
Veltins Pils	0,3 l	4,50 €	0,4 l	5,90 €
Maisel's Hefe Weizen	0,3 l	4,90 €	0,5 l	6,90 €

FLASCHENBIER

Veltins Pils 0,33 Fl. 3,90 €

ALKOHOLISCHES GETRÄNK

Alsterwasser 0,3 l 3,90 € 0,4 l 4,90 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE BIERE

Vita Malz			0,33 Fl	3,50 €
Maisel´s Hefe alkoholfrei			0,5 Fl	5,80 €
Veltins Radler alkoholfrei			0,33 Fl	3,90 €
Veltins alkoholfrei			0,33 Fl	3,90 €

Lütts Landlust Wasser

Still oder Wild	0,33 Fl	3,50 €	0,75 Fl	6,90 €
-----------------	---------	--------	---------	--------

Obstschorle „Lütts Landlust“

<i>Rhabarber</i>			0,33 Fl	3,80 €
<i>Holunderblüte</i>				
<i>Johannisbeere</i>				
<i>Streuobst Apfel</i>				

Naturtrüber Apfelsaft von den Bio Streuobstwiesen Baars

Bio-Streuobst Apfelsaft	0,2l	3,00 €	0,4 l	4,80 €
Bio-Streuobst Apfelsaft als Schorle			0,4 l	4,50 €

Vaihinger Säfte/ Nektare

Kirsche, Banane, Orange	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,80 €
KIBA	0,2 l	3,50 €	0,4 l	4,80 €

als SAFT SCHORLE

			0,4 l	4,50 €
--	--	--	-------	--------

Sinalco Limonaden

Cola _{a,b} , Zero _{a,b,h} , Orange _b	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,80 €
Zitrone, Cola Mix _{a,b}				

Schweppes

Bitter Lemon _{b,g,h} , Tonic Water _{e,f}			0,2 l	3,60 €
--	--	--	-------	--------

WEINE

Unsere Weine werden überwiegend aus biologisch angebauten Trauben hergestellt. Diese charakterisieren sich durch den Verzicht auf löslichem Kunstdünger, Pestizide und Fungiziden, aber vor allem durch die Menschen, die sich entschieden haben, nachhaltig zu arbeiten.

PRICKELNDES

Appléritif Apfel & Rose alkoholfrei Prickelnder Apfelsaft aus edlen Äpfeln mit leichter Rosenote Clostermann-Neuhollandshof, Niederrhein	0,1 l	5,50 €	0,75l Fl	32,-- €
Delsecco Feinfruchtiger Bio-Perlwein aus Rivaner & Goldmuskateller Weingut Hirschhof, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €	0,75l Fl	35,-- €
So. Secco alkoholfrei prickelnder, frischer & fruchtiger Bio-Traubensaft Weingut Hirschhof, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €	0,75l Fl	35,-- €

WEIßWEIN

Cuvée „Sommersemester“ Q.b.A. Riesling, Chardonnay & Sauvignon Blanc Weingut Studier, Pfalz	0,2 l	8,50 €	0,75l Fl	29,50 €
Weißburgunder Q.b.A. trocken Fruchtig, cremig & frisch ECOVIN Weingut Hemer, Rheinhessen	0,2 l	8,90 €	0,75l Fl	32,-- €
Grauburgunder-Johanniter Q.b.A trocken Vielschichtige Obst Aromatik am Gaumen Gustavshof, Rheinhessen	0,2 l	8,90 €	1l Fl	38,-- €
Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken Feiner Schmelz und Cassis Aromatik in der Nase ECOVIN Weingut Hemer, Rheinhessen	0,2 l	8,90 €	0,75l Fl	32,-- €
Riesling vom Schiefer Q.b.A. feinherb Bukett nach Pfirsich & Mango; frischer Auftakt, am Gaumen saftig und aromatisch Weingut Diethart, Mosel	0,2 l	9,80 €	0,75l Fl	36,-- €
Goldener Muskateller Q.b.A edelsüß Fruchtsüße mit würzigen Muskataromen Weingut am Rosenborn, Mosel	0,2 l	7,50 €	0,75l Fl	28,-- €
Weißwein Schorle	0,2 l	6,90 €		

WEINE

ROSÉWEIN

Pinot Noir Q.b.A trocken	0,2 l	8,50 €	0,75l Fl	29,50 €
Feine Erdbeeraromatik mit milder Säure Weingut Studier, Pfalz				

ROTWEIN

Rotweincuvée „Matura“ Q.b.A. trocken	0,2 l	8,50 €	0,75l Fl	29,50 €
Cabernet Sauvignon, St. Laurent & Merlot Weingut Studier, Pfalz				

Bonarossa, I.G.P. trocken	0,2 l	8,90 €	0,75l Fl	32,-- €
Nero d´Avola, & Syrah, Geschmeidig, kraftvoll und elegant Maggio Vini, Sizilien, Italien				

Bobal y Tempranillo D.O. trocken	0,2 l	8,90 €	0,75l Fl	32,-- €
Reife Kirsche, Weich und vollmundig Bodega Palmera, Utiel-Requena, Spanien				

Primitivo I.G.P. trocken	0,2 l	9,00 €	0,75l Fl	33,-- €
Geschmeidige reife rote Frucht, Zwetschge, Kirsche Agricole Fellini, Manduria, Italien				

Château Couronneau A.O.P			0,75l Fl	35,-- €
Saftiger, elegant & klassischer Bordeaux Sainte-Foy Côtes de Bordeaux, Frankreich				

SPIRITUOSEN

Bruns Spirituosenfabrik

Manufaktur für gute Tropfen aus Rotenburg/ Wümme

Tütsberger Schnuckenschluck 25% _b	2cl	3,60 €
Nuss mit Wumms 38% _b	2cl	4,90 €
Nuss Flow 19% _{1,8}	4cl	5,20 €
Marillenlikör 22% _b	2cl	4,90 €
Bruns 42er 42% _b	2cl	3,80 €

Nordik Edelbrennerei aus Horneburg

100% Familientradition, 100% Handarbeit, 100% regionale Produktion

Buchweizenbrand 38%	2cl	3,60 €
Buchweizenbrand 38% <i>#aus dem Kastanienfass</i>	2cl	3,90 €

Von den Ackerflächen der VNP Stiftung Naturschutzpark Lüneburger Heide

Williams Birne Klar 40%	2cl	4,90 €
Williams Birne Gold 40% _b	2cl	5,50 €
Heidelbeere 40%	2cl	4,90 €
Himbeere 40%	2cl	4,90 €
Haselnuss 35%	2cl	6,50 €

KaffeeDu Likör 20% _{a,b}	4cl	5,20 €
-----------------------------------	-----	--------

Single Malt Whisky „Deichrichter“ 42%	4cl	10,50 €
---------------------------------------	-----	---------

BRÄNDE

Mirabellenbrand 40% Jörg Geiger	2cl	4,20 €
Grappa di Chardonnay 40%	2cl	4,20 €

SPIRITUOSEN

Regionale Spezialitäten

Dr. B's wundersamer Heide Gin
aus dem Herzen der Lüneburger Heide

Bosselmann Gin 43%	2cl	3,80 €
Gin Tonic mit Bosselmann Gin 43%	4cl	9,50 €
<i>mit Schweppes Tonic 0,2 Fl.</i>		

Tütsberger Schnuckenblut 33% _b	2cl	3,60 €
<i>Mildes, authentischer Magenelixier aus dem Ammerland</i>		
Heidegeist 50%	2cl	3,60 €
<i>31 verschiedene „Heidekräuter“</i>		
Ratzeputz 58% _b	2cl	3,60 €
<i>Feurig-würziger Kräuterschnaps</i>		
108er 58% _b	2cl	3,60 €
<i>Das beste von beiden</i>		

Klare Spirituosen

Helbing Kümmel 35%	2cl	3,30 €
--------------------	-----	--------

Mackenstedter

Amber Butterscotch Toffee Likör 25 % _{b,8,5}	2cl	4,60 €
---	-----	--------

HEIßGETRÄNKE & SPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee a	3,50 €
Pott Kaffee a	3,90 €
Milchkaffee a,8	5,50 €
Latte Macchiato a,8	5,90 €
Cappuccino a,8	4,20 €
Espresso a	3,20 €
Doppelter Espresso a	4,10 €
Espresso Macchiato a,8	3,70 €

Tasse Koffeinfreier Kaffee	3,50 €
----------------------------	--------

Tasse Schokolade 8, h	4,90 €
Tasse Schokolade mit Sahne 8, h	5,90 €

Eisschokolade 8, h	6,90 €
Eiskaffee a	7,20 €

Großes Glas Tee	4,90 €
-----------------	--------

Unsere Sorten von Pure Tea:

English Breakfast, Assam, Earl Grey,
Rooibos Vanille, Rote Früchte,
Pfefferminztee, Kamille Mix,
Grüner Tee, Almkräuter



Die Geschichte des Hofes Tütsberg

ZUM URSPRUNG DES NAMENS „TÜTSBERG“ GIBT ES MEHRERE VERSIONEN:

In der Nähe fand man Gegenstände, die darauf hinweisen, dass es hier einen „Thingplatz“ gegeben haben kann. Wahrscheinlicher ist jedoch, dass der Name vom Brachvogel abzuleiten ist, der in der Heide als „Vagel Tüt“ bezeichnet wurde und im Umfeld des Tütsbergs noch häufig anzutreffen ist.

Dass es sich hier um ein uraltes Siedlungsgebiet handelt, lässt sich ableiten aus ca. 300 Hügelgräbern, die im Naturschutzgebiet gefunden wurden; eines davon ca. 100 m nördlich des Hofgeländes Tütsberg.

Vom 16. bis zum Beginn des 20. Jahrhunderts

bewirtschafteten Heidebauern namens Öttjen, Riebesehl und zuletzt Gebers den kleinen Hof am Tütsberg.

1908 verkauft der letzte „richtige“ Tütsberger Heidebauer Gevers seinen Hof an den Reitstallbesitzer Flockemann aus Hannover.

1911 muss Flockemann die Pflugkate seinem Hauptgläubiger und Vetter Gustav Goerke überlassen. Als Verwalterin für Hof Tütsberg kann er die Schauspielerin Alwine Wiecke begeistern. Der kleine Heidebauernhof wird zu einem modernen Gutshof umgebaut. Die landwirtschaftliche Produktion zieht „nach oben“. Neue Gebäude werden errichtet.

1926 Beginn der Nutzung des Haupthauses als Pension, da in der Landwirtschaft nicht genügend Erträge erwirtschaftet werden können.

1928 Gustav Goerke muss Hof Tütsberg völlig überschuldet an den Verein Naturschutzpark verkaufen. Er kann den Hof später aber wieder anpachten und die Landwirtschaft sowie den Pensionsbetrieb weiterführen.

1943 Nach Bombenangriffen auf Hamburg kommen viele Flüchtlinge auf den Hof.

1945 Alwine Wiecke stirbt am 21. Mai. Am gleichen Tag besetzen Engländer den Hof und durchsuchen das Haus. Als sie die tote „Lady“ finden, verlassen sie sofort den Hof.

1954 Gustav Goerke stirbt am 27. März.

1955 Die Landwirtschaft und der Pensionsbetrieb werden von Edith Goerke und ihrem Adoptivsohn Christian Goerke-Mallet weitergeführt.

1962 zwingen wirtschaftliche Gründe Goerke-Mallets zur Aufgabe des Pachtbetriebes. Der VNP-Vorsitzende Toepfer übernimmt als Hamburger Getreidegroßhändler die Bewirtschaftung der Tütsberger Flächen mit seinem Sammelbetrieb „Gutsverwaltung

Heidehöfe“ bis in das Jahr 1985. Auch der Pensionsbetrieb wird übernommen und Familie Goerke-Mallet zur Weiterführung angestellt.

1985 übernimmt Familie Rummler das Pachtverhältnis für das Hotel Hof Tütsberg.

1986 übernimmt der VNP die Landwirtschaft von Hof Tütsberg in Eigenregie. Der heutige Landschaftspflegehof wird eingerichtet.

1998 erfolgt die Umstellung auf ökologischen Landbau.

Seit 2008 bewirtschaftet der VNP mit seiner VNP-Naturpark GmbH das Hotel.

(Quellen: Fotos und Daten stammen aus dem Nachlass von Frau Ilse Goerke-Mallet im Archiv vom Verein Naturschutzpark e.V.)

Unsere kulinarischen Herbstangebote 2026

Frische Oldenburger Freilandgans am Tisch tranchiert

Kartoffelklöße | Heidekartoffeln | Kroketten
Rotkohl | Wirsing | Rosenkohl | Maronen
Orangensauce | Gänsejus

Gans pro Person 72,-- €
Mindestbestellung 4 Personen
Eine Freilandgans für 288,--€

Herbstliches Grünkohlessen 2026

Hiesiger Grünkohl
Kochwurst | Kasseler | Schweinebacke
Karamellisierte Heidekartoffeln

als Tellergericht 24,50 €

als „Satt Portion“ 29,50 €
inkl. 1 Schnaps Buchweizenbrand 2cl

Der Angebotszeitraum ist vom
01. November 2026 bis zum 19. Dezember 2026
und auf reservierte Vorbestellung

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ZUSATZSTOFFE

Die gesetzlichen Bestimmungen des Verbraucherschutzes schreiben eine Kennzeichnung aller Speisen und Getränke vor, die sogenannte Allergene und Zusatzstoffe enthalten.

Allergene

- 1** Glutenthaltiges Getreide
- 2** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 3** Eier und Eierzeugnisse
- 4** Fisch und Fischerzeugnisse
- 5** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 6** Soja und Sojaerzeugnisse
- 7** Schalenfrüchte (Nüsse)

- 8** Milch und Milcherzeugnisse
- 9** Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 10** Senf und Senferzeugnisse
- 11** Sesam und Sesamerzeugnisse
- 12** Lupine und Lupinenerzeugnisse
- 13** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch)
- 14** Schwefeldioxid und Sulfite Zusätze und

Zusatzstoffe

- a** mit Koffein
- c** geschwärzt
- e** mit Chinin
- g** mit Konservierungsstoff
- i** enthält Taurin
- k** mit Geschmacksverstärker
- m** mit Phosphat

- b** mit Farbstoff
- d** enthält Phenylalaninquelle
- f** mit Antioxidationsmittel
- h** mit Süßungsmittel
- j** erhöht. Koffein [25mg/100ml]
- l** mit Milcheiweiß
- n** enthält Sulfite